



ITW

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re application of : **Confirmation No. 5656**
Senya YAMANAKA : Docket No. 2003-1750A
Serial No. 10/726,690 : Group Art Unit 1761
Filed December 4, 2003 : Examiner Not Yet Assigned
A METHOD OF MAKING AMAZAKE :

CLAIM OF PRIORITY UNDER 35 USC 119

Commissioner for Patents
P.O. Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

THE COMMISSIONER IS AUTHORIZED
TO CHARGE ANY DEFICIENCY IN THE
FEE FOR THIS PAPER TO DEPOSIT
ACCOUNT NO. 23-0975.

Sir:

Applicants in the above-entitled application hereby claim the date of priority under the International Convention of Japanese Patent Application No. 2003-032200, filed October 2, 2003, as acknowledged in the Declaration of this application.

A certified copy of said Japanese Patent Application is submitted herewith.

Respectfully submitted,

Senya YAMANAKA

By Matthew M. Jacob
Matthew M. Jacob
Registration No. 25,154
Attorney for Applicant

MJ/gtg
Washington, D.C. 20006-1021
Telephone (202) 721-8200
Facsimile (202) 721-8250
October 7, 2004

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日 2 0 0 3 年 2 月 1 0 日
Date of Application:

出 願 番 号 特 願 2 0 0 3 - 0 3 2 2 0 0
Application Number:
[ST. 10/C] : [J P 2 0 0 3 - 0 3 2 2 0 0]

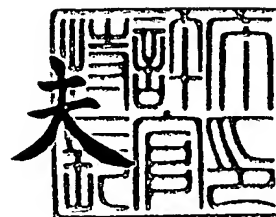
出 願 人 山 中 仙 也
Applicant(s):

CERTIFIED COPY OF
PRIORITY DOCUMENT

2 0 0 3 年 1 2 月 4 日

特許庁長官
Commissioner.
Japan Patent Office

今 井 康 夫



【書類名】 特許願

【整理番号】 A03006

【提出日】 平成15年 2月10日

【あて先】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 A23L 2/38 102

【発明者】

 【住所又は居所】 三重県上野市丸之内 3 9 番地の 1 2 8

 【氏名】 山中 仙也

【特許出願人】

 【識別番号】 591210806

 【氏名又は名称】 山中 仙也

【代理人】

 【識別番号】 100067574

 【弁理士】

 【氏名又は名称】 和田 昭

 【電話番号】 06-6373-1355

【手数料の表示】

 【予納台帳番号】 001649

 【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

 【物件名】 明細書 1

 【物件名】 要約書 1

 【包括委任状番号】 9501329

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 甘酒の製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 発芽玄米の麴に水を加えて約 5 5 度の保温状態で 1 2 ～ 2 4 時間置いて出来た甘酒をすり潰して所望の密閉収納部材に充填したことを特徴とする甘酒の製造方法。

【請求項 2】 発芽玄米の麴に水を加えて発酵させ、これをすり潰したのち、既知の米を主原料として造られた甘酒を適当な量混合して所望の密閉収納部材に充填したことを特徴とする甘酒の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【 0 0 0 1 】

【発明の属する技術分野】

この発明は、発芽玄米を主原料とした甘酒の製造方法に関する。

【 0 0 0 2 】

【従来の技術及びその課題】

従来の甘酒の一般的に知られているのは、酒粕を主原料とした方法で、酒粕を湯で溶いて、砂糖や生姜を加えたものがある。

【 0 0 0 3 】

このような甘酒は、味の方は今ひとつで、もっとも酒粕というものは、日本酒造りで酒を搾った後の搾りかすのため、米の成分のでんぷん質や糖分の割合が少なく、甘い物を造ろうとすることに無理がある。

【 0 0 0 4 】

また、御飯（米を炊飯或いは蒸した）に米麴を混ぜ合わせたのち、これに適当な温度の湯を加え、適当な温度（5 0 ～ 6 0 ℃）の保温状態で 1 2 ～ 2 4 時間おいて、約 3 倍の湯で薄めて、必要に応じて好みでひとつまみの塩と砂糖少々とおろし生姜を加えたものがある。

【 0 0 0 5 】

このような甘酒は、酒粕ベースの物よりはるかに美味しいものとなる。

しかしながら、白米を主原料としているので、各種健康の増進に寄与しない。

【0006】

そこで、健康増進のため、発芽玄米を主原料とした甘酒がある。

【0007】

この甘酒は、発芽玄米に米麴を混ぜ合わせたのち、これに湯を加え、適当な温度の保温状態で12～24時間おいて、約3倍の湯で薄めている。

【0008】

このような甘酒にあっては、発芽玄米の表皮（糠層）や発芽が混入しているので、食べたとき口内に表皮や発芽が残って食べづらい問題が発生した。

【0009】

表皮や発芽をのみ込むと、そのまま排便されるので、発芽玄米の栄養を完全に吸収することができない。

【0010】

そこで、この発明は、発芽玄米の表皮や発芽が口内に残ることなくのみ込むことができ、また発芽玄米の栄養の吸収を良好になるようにする。

【0011】**【課題を解決するための手段】**

上記の課題を解決するために、この発明は、発芽玄米の麴に水を加えて約55度の保温状態で12～24時間置いて出来た甘酒をすり潰して所望の密閉収納部材に充填したことを特徴とする甘酒の製造方法を採用する。

【0012】

また、発芽玄米の麴に水を加えて発酵させ、これをすり潰したのち、既知の米を主原料として造られた甘酒を適当な量混合して所望の密閉収納部材に充填したことを特徴とする甘酒の製造方法を採用することもある。

【0013】**【発明の実施の形態】**

この発明の第1の実施の形態では、発芽玄米の麴に水を加えて約55度の保温状態で12～24時間置いて甘酒を造る。

【0014】

上記の発芽玄米の麴は、例えば電気発芽器によって玄米を発芽させると共に、

発芽した発芽玄米に麴菌（米麴）を散布（混入）して発芽玄米の麴を造る。

【0015】

次に、上記の甘酒をすり潰す。

【0016】

しかして、上記のすり潰した甘酒を適当な密閉収納部材に充填する。

【0017】

上記のすり潰しは、例えば固定すり潰し板と回転すり潰し板との間に投入して行なう。

【0018】

上記の収納部材としては、真空包装の袋や器体の開口に蓋シートを熱接着する（レトルト食品などのように）などの容器を用いる

【0019】

上記のように造った甘酒を飲むと、発芽玄米の麴のすり潰しによって発芽玄米の表皮や発芽が残ることなく（異和感がなく）飲むことができる。

【0020】

この発明の第2の実施形態では、第1の実施形態と同様の方法で造った甘酒（すり潰した発芽玄米の麴を主原料とした）に従来品の白米を主原料とする甘酒を適当な比率（例えば1：1や2：1など）で混合する。

【0021】

そして、第1の実施形態と同様の密閉収納部材に充填する。

【0022】

上記白米を主原料とする甘酒は、既知につき製法の説明を省略する。

【0023】

すると、発芽玄米の麴をすり潰してあるので、口内に表皮や発芽が残ることなく飲むことができると共に、日本古来の甘酒（白米を主原料とした）の風味がある。

【0024】

なお、第1及び第2の実施形態に使用する発芽玄米の米は、例えばミネラル肥料の多量要素と微量要素の双方が微妙なバランスで稲の生育に良好な影響を与え

て栄養のバランスを崩すことなく、その結果人体に健康増進のすぐれた効果（医学的にも）を発揮する特願 2001-225536 号出願の稲の生育方法及び発芽玄米を使用した。

【0025】

【発明の効果】

以上のように、この発明の甘酒によれば、発芽玄米の麴をすり潰してあるので、口内に表皮や発芽が残ることなく飲むことができると共に、排便されずに栄養価の高い発芽の吸収（摂取）によって人体に発芽玄米特有の効果を発揮させて健康増進に寄与する。

【0026】

また、白米を主原料とする甘酒の混入によって著しく風味が増す効果もある。

【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 白米を主原料とした甘酒にあっては、発芽玄米のように各種健康増進寄与しない。そこで健康増進に寄与する発芽玄米を主原料とする甘酒にあっては、表皮（糠層）や発芽が混入しているので、口内に残って食べづらいと共に、のみ込んだ表皮や発芽がそのまま排便されて発芽玄米特有の栄養を吸収することができず、健康増進の効果が大幅に減少する。

【解決手段】 発芽玄米の麴に水を加えて約55度の保温状態で12～24時間置いて出来た甘酒をすり潰して所望の密閉収納部材に充填したことを特徴とする甘酒の製造方法によって食べやすくする。

【選択図】 なし

特願 2 0 0 3 - 0 3 2 2 0 0

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[5 9 1 2 1 0 8 0 6]

1. 変更年月日

1 9 9 1 年 9 月 1 0 日

[変更理由]

新規登録

住 所

三重県上野市丸之内 3 9 番地の 1 2 8

氏 名

山中 仙也